

 LAKELAND



PASTA MACHINE

Instructions for use and maintenance.

Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ
Tel: 015394 88100 lakeland.co.uk

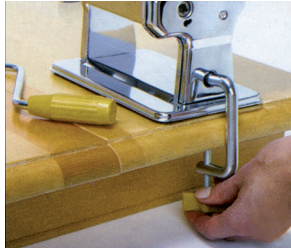


Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5

Basic Pasta Recipe

Serves approximately 6 people

450g soft wheat flour
5 eggs

1. Pour the flour into a bowl and add the eggs.
2. Mix the eggs in with a fork until they are completely mixed.
3. Knead the mixture by hand for at least 10 minutes until it becomes supple and elastic.
4. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour.
5. Remove the mixture from the bowl and place on a lightly floured work surface.
6. Wrap the dough in cling film and let it rest for thirty minutes.

To prepare the machine for first use:

1. Fix the machine onto the work surface with the clamp provided (Fig.1).
2. Insert the handle securely into the slot.
3. If using an attachment slide on to the grooves at the front of the pasta machine to secure in place.

When using for the first time, clean the machine with a dry cloth. Pass a small amount of pasta dough through the rollers then throw this away.

Using the machine:

- Set the machine to position 1 by pulling the dial outwards and turning so that the two smooth rollers are completely open (Fig.2).
- Feed some dough through the machine while turning the handle until a regular shape has formed (Fig.3).
- When the dough has taken a regular shape set the machine's dial at position 2 and repeat again on number 3 continuing till the desired thickness is reached. Minimum thickness is No.9 approximately 0.2mm.
- Cut the dough into pieces approximately 25cm long and slowly turn the handle to feed through.

If the rollers won't 'cut' this means the dough is too soft. Pass the dough through the smooth rollers after adding some flour to the dough.

When the dough is too dry and cannot be 'caught' by the cutting rollers add a little water to the dough and pass it through the smooth rollers once again. Place the pasta on a work surface and allow to dry for at least an hour.

Maintenance of the machine:

- To remove the attachments lift up to slide off the machine (Fig.4).
- During use clean the scrapers underneath the rollers every so often with a piece of kitchen paper.
- Never wash the machine with water or in the dishwasher.
- To clean the attachment after use, use a brush or wooden utensil (Fig.5).
- Do not insert a knife or cloth between the rollers.

D

Nudelmaschine

Basic Pasta Recipe

Zutaten für ca. 6 Personen

450g Weichweizenmehl
5 Eier

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Eier hinzufügen.
2. Die Eier und das Mehl mit einer Gabel verarbeiten.
3. Den Teig mindestens 10 Minuten per Hand kneten, bis er weich und geschmeidig ist.
4. Ist der Teig zu trocken, Wasser hinzufügen; ist er zu weich, Mehl hinzufügen.
5. Den Teig aus der Schüssel auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben.
6. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Vorbereitung der Nudelmaschine für den Erstgebrauch:

1. Die Maschine mit der Klemme auf der Arbeitsfläche sicher festklemmen (Abb.1).
2. Den Griff sicher in den Schlitz stecken.
3. Bei Verwendung eines Vorsatzes diesen in die Schlitzte an der Vorderseite der Nudelmaschine stecken und sichern.

Wird die Nudelmaschine zum ersten Mal verwendet, sollte sie mit einem trockenen Tuch gereinigt werden. Etwas Nudelteig durch die Walzen durchlaufen lassen und diesen dann wegwerfen.

Gebrauch der Maschine:

- Den Regler der Nudelmaschine herausziehen und auf Position 1 drehen, sodass die zwei glatten Walzen vollkommen geöffnet sind (Abb.2).
- Den Teig durch Drehen der Kurbel durch die Walzen laufen lassen, bis sich eine gleichmäßige Form bildet (Abb.3).
- Hat der Teig eine gleichmäßige Form, den Regler auf Position 2 stellen und den Vorgang mit Nr. 3 wiederholen, bis der Nudelteig die gewünschte Dicke erreicht hat. Die dünnste Dicke beträgt ca. 0,2mm (Nr. 9).
- Den Teig in ca. 25cm lange Stücke schneiden und diese unter langsamem Drehen der Kurbel durch die Maschine laufen lassen.

Wenn die Schneidwalzen den Nudelteig nicht „schneiden“, ist er zu weich. In diesem Fall sollte dem Teig Mehl zugefügt werden, bevor er durch die glatten Walzen läuft. Wenn der Teig zu trocken ist und nicht von den Schneidwalzen „erfasst“ werden kann, etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen. Den Teig auf eine Arbeitsfläche legen und mindestens eine Stunde lang trocknen lassen.

Wartung der Nudelmaschine:

- Zur Demontage der Vorsätze die Schiene von der Maschine hochheben (Abb.4).
- Die Schaber unterhalb der Walzen während des Gebrauchs gelegentlich mit einem Stück Küchenrolle säubern.
- Die Nudelmaschine grundsätzlich nicht mit Wasser reinigen oder in die Geschirrspülmaschine stecken.
- Zur Reinigung des Vorsatzes nach dem Gebrauch einen Pinsel oder ein kleines Holzstäbchen verwenden (Abb.5).
- Grundsätzlich kein Messer oder keinen Lappen zwischen die Walzen einführen.

F

Machine à fabriquer les pâtes

Basic pasta recipe

Pour 6 personnes environ

450g de farine de blé tendre
5 œufs

1. Versez la farine dans un bol et ajoutez-y les œufs.
2. Mélangez les œufs à la fourchette, jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
3. Pétrissez la pâte à la main pendant 10 minutes au minimum, jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique.
4. Si la mixture est trop sèche, ajoutez-y un peu d'eau ; si elle est trop souple, ajoutez-y de la farine.
5. Enlevez la mixture du bol et posez-la sur un plan de travail légèrement fariné.
6. Enveloppez la pâte de pellicule transparente et laissez-la reposer pendant trente minutes.

Préparation de la machine avant sa première utilisation :

1. Fixez la machine sur le plan de travail au moyen de la pince fournie (Figure 1).
2. Assujettissez la poignée dans la fente.
3. En cas d'utilisation d'un accessoire, glissez-le sur les rainures situées sur le devant de la machine à fabriquer les pâtes pour qu'il tienne bien en place.

Si c'est la première fois que vous l'utilisez, nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon sec. Déposez une petite quantité de pâte entre les rouleaux puis jetez-la.

Mode d'emploi de la machine :

- Réglez la machine sur la position 1, en tirant le cadran vers l'extérieur tout en le tournant, pour faire en sorte que les deux rouleaux lisses soient entièrement ouverts (Figure 2).
- Présentez un peu de pâte devant la machine, tout en tournant la poignée, jusqu'à ce que vous obteniez une forme régulière (Figure 3).
- Une fois que la pâte produit une forme régulière, mettez le cadran de la machine sur la position 2, et répétez sur le numéro 3, en continuant jusqu'à ce que vous ayez atteint l'épaisseur désirée. L'épaisseur minimum est la n° 9, soit 0,2 mm à peu près.
- Découpez la pâte en morceaux de 25 cm de long environ, et tournez lentement la poignée pour la faire passer.

Si les rouleaux « ne mordent pas », cela signifie que la pâte est trop souple. Passez la pâte entre les rouleaux lisses après y avoir ajouté un peu de farine. Lorsque la pâte est trop sèche et refuse de passer entre les rouleaux de coupe, ajoutez-y un peu d'eau et passez-la à nouveau entre les rouleaux lisses. Posez la pâte sur le plan de travail et laissez-la sécher pendant au moins une heure.

Entretien de la machine :

- Pour enlever l'accessoire, levez-le pour l'extraire de la machine en le faisant glisser (Figure 4).
- Pendant l'utilisation de la machine, nettoyez les racleurs sous les rouleaux de temps en temps à l'aide d'un morceau d'essuie-tout.
- Ne jamais laver la machine dans de l'eau ou au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer l'accessoire après utilisation, utilisez une brosse ou un ustensile en bois (Figure 5).
- Ne pas passer de couteau ni de chiffon entre les rouleaux.